



Kenzo G

CONTACT

- +381
- k
- 07.April.1992
- Kroatisch

SKILLS

- Küchenkompetenz
- Menüplanung und Warenbestellung
- Teamarbeit
- Organisation und Effizienz
- Belastbarkeit und Stressresistenz
- HACCP und Hygienestandart
- Kostenkontrolle
- Kommunikation

LANGUAGES

- Englisch-Fortgeschritten
- Deutsch-Gute Kenntnisse
- Italienisch-Gute Kenntnisse
- Kroatisch-Muttersprache



PROFILE

Erfahrener Koch mit Hintergrund in Italienischer, Französischer und Deutscher Küche. Erfahrung mit Menüplanung, Bestellungen und einen reibungslosen, sauberen Küchenablauf. Belastbar, teamorientiert und qualitätsbewusst.



WORKEXPERIENCE

- Restaurant Tokyo Streets,Bremen, DE

Apr. 2025-Sept. 2025

Chef de Partie

 - Zubereitung moderner asiatischer Gerichte und tägliche Mise en Place
 - Unterstützung bei Menüplanung und Warenbestellung
 - Sicherstellung von Sauberkeit, Organisation und Qualität am Posten
- Restaurant Isaak's Garden, Bremen, DE

Dec. 2025-März 2025

Chef de Partie (Saucier, Rotisserie)

 - Vorbereitung und Zubereitung saisonaler Speisen
 - Mitarbeit bei der Gestaltung von Tagesgerichten und Menüvorschlägen
 - Einhaltung der Hygienestandards und Unterstützung des Küchenchefs
- Restaurant Hummerkoebes, Juist, DE

März 2024-Okt. 2024

Chef de Partie (Saucier,Rotisserie)

 - Organisation im täglichen à-la-carte betrieb Planung und
 - Umsetzung saisonaler Menüs Kontrolle der Warenbestände,
 - Bestellung und Qualitätssicherung Einarbeitung neuer Mitarbeiter
 - und Koordination der Arbeitsabläufe
- Frühere Stationen:

Hotel Atlantic, Juist, DE - März 2023-März 2024

Pizza und Pasta Bruns, Helgoland, DE - April 2022-Sept. 2022

Brot und Bier, Sylt, DE - Mai 2020-Okt. 2021

Hotel Insulaner, Helgoland, DE - Feb. 2018-Nov. 2019

Restaurant Corte dei Leoni, Padova, IT - April 2016-Jan. 2018